



Les Dolia, AOC Côtes du Rhône Villages Laudun, Rouge, 2021

AOC Côtes du Rhône Villages Laudun, Vallée du Rhône, France

Après un hiver sec et une minéralisation des sols dans les meilleures conditions, le début du printemps a été marqué par des épisodes de gel impactant les vignobles des Côtes du Rhône. Malgré cela, les terroirs de Maison Sinnae ont été relativement épargnés ce qui a permis, un démarrage du cycle végétatif avec une précocité moyenne. Le printemps plutôt pluvieux a donné lieu à une floraison abondante. Qui a donné des rosés frais et tendu, des rouges tanique et puissant et un millésime blanc exceptionnel.

PRÉSENTATION

Pour cette cuvée, nous sélectionnons les meilleurs raisins au pied du Camp de César. Elle illustre l'art et la manière qu'ont nos vignerons à façonner de leurs mains, ce vin aux arômes subtils de fruits rouges, d'épice et de réglisse.

À l'époque, les Romains conservaient le vin dans des Dolia (Grandes Amphores). Cette cuvée rend ainsi hommage à ce savoir-faire ancestral.

TERROIR

Cette cuvée est issue d'une sélection des plus vieilles et meilleures parcelles de Syrah et de Grenache cultivées sur les flancs du Camp de César, sur des sols pauvres à dominante argilo-calcaire et de grès. Les rendements y sont naturellement limités et les baies sont riches en couleur, arômes et tanins.

VINIFICATION

100% Vinification classique (vendange égrappée et foulée), fermentation à 25°C et apport régulier d'oxygène en cours de vinification. Longue macération à froid pendant un mois avec pigeage suivi d'une vinification traditionnelle. Une sélection minutieuse qui vise à sublimer le potentiel qualitatif de cette cuvée.

CÉPAGES

Grenache noir, Mourvèdre, Syrah

14,5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf.
Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

A servir à 15-17°C.

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

ASPECT VISUEL

Cette cuvée séduit dès le regard par une robe intense couleur rubis.

AU NEZ

Un subtil bouquet aromatique se révèle au nez qui mêle notes de fruits rouges et parfums d'épices et de réglisse.

EN BOUCHE

L'intensité reste de mise en bouche où l'on retrouve ces plaisants arômes et qu'on ressent toute la sucrosité et le gras qui accompagnent à ravir les tannins délicats de ce vin fin et puissant.



ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Cuisine du monde, Viandes rouges

PRESSE & RÉCOMPENSES



Argent

Cette médaille est apposée sur les bouteilles à l'exception de celles produites avant la parution des résultats.,
Concours Général Agricole Paris 2022 - Argent

JAMESUCKLING.COM

91/100

"Un rouge riche et texturé aux arômes de cerises noires, de baies mélangées, d'herbes séchées et d'épices de boulangerie. Moyennement corsé, avec des tanins crémeux. Texture poussiéreuse en bouche et caractère de chocolat noir en fin de bouche. À boire ou à garder."

James Suckling, 24/04/2023



Or

Concours Mondial de Bruxelles 2023 Or

Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton	
Domaine							750		3 365 385 002 313	3365388002044	
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21	1,3995	8,3971	881,6906	29,6	8,24	30,7*16,8*25,3	160*80*120

2/2

Maison Sinnae Signatures

201 route d'Orsan, 30200 Chusclan

Tel. 04 66 90 50 90 - florence.gent@sinnae.fr

sinnae.fr/    

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

